HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

HOTLINE: UK: 0845 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

HOTLINE : ES : 902 31 23 00

Clube Consumidor : PT : 808 284 735

ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251



0A12848

www.krups.com



0A12848 - 05.2012- Réalisation : Espace graphique



ESPRESSERIA AUTOMATIC

SERIE EA80



www.krups.com

FR

EN

DE

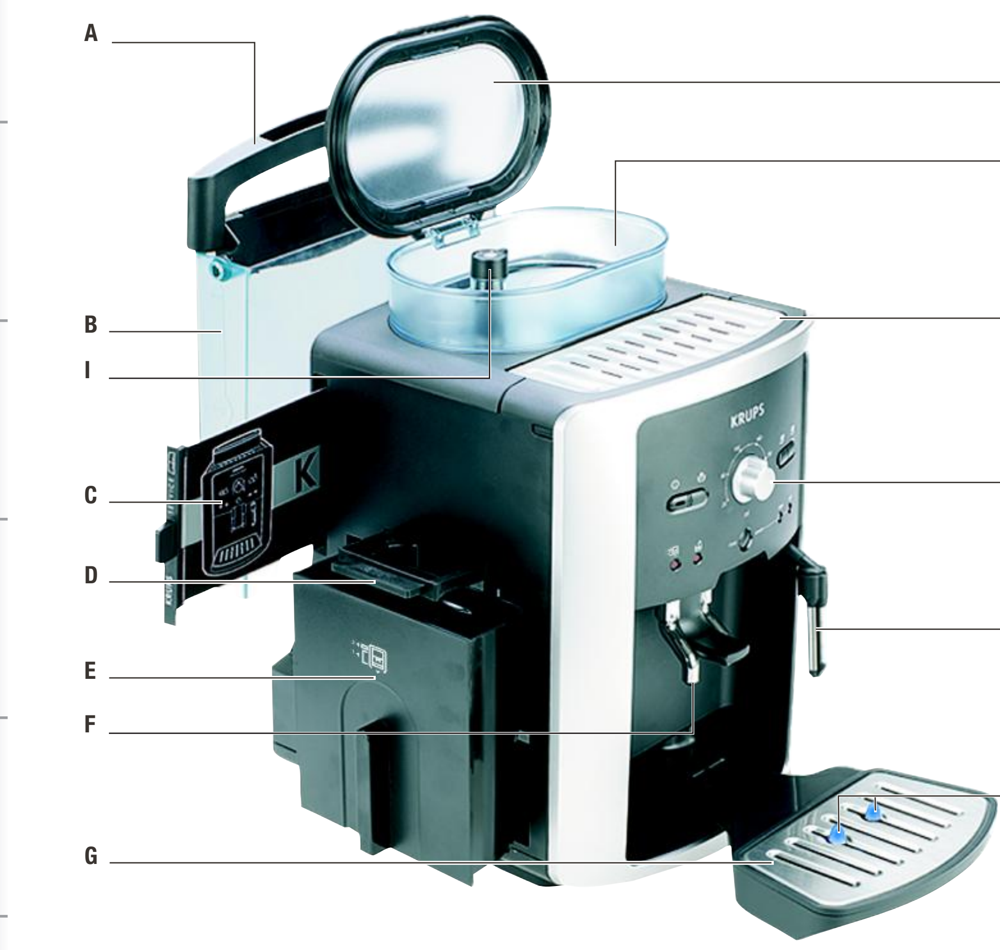
NL

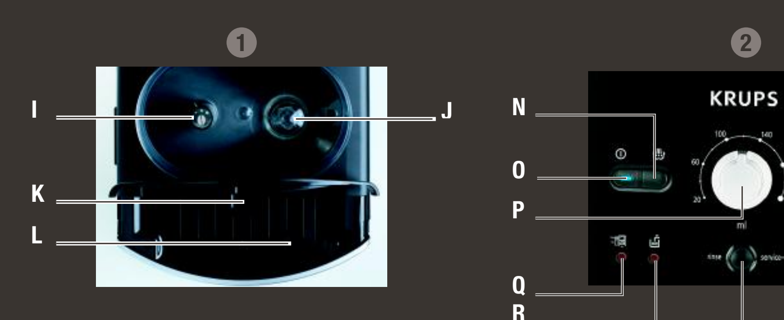
IT

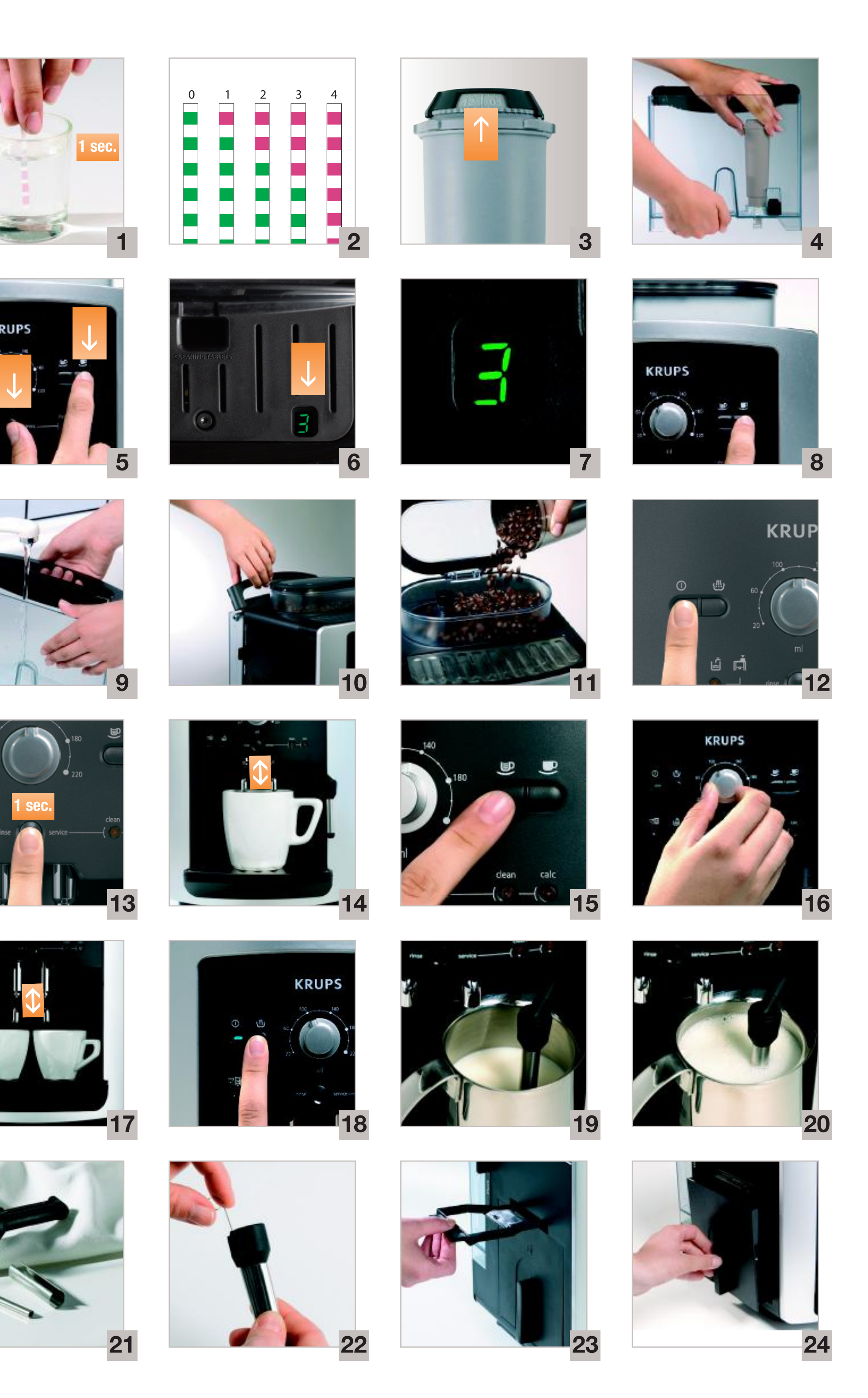
ES

PT

EL









This product may differ from the photos

Témoins lumineux					Signification
Vider le collecteur de marc	Remplir le réservoir	Clean	Calc	Marche/arrêt	
○	○	○	○	●	L'appareil est prêt pour un cycle de café ou de vapeur.
○	○	○	○	○/●	Clignotement simple : l'appareil est en phase de préchauffage ou en cycle d'initialisation.
○	○	○	○	○/●●	Double clignotement : un cycle de 2 cafés est en cours.
●	○	○	○	○	Information Service Après-Vente dans le mode réglage des paramètres de fonctionnement.
○/●	○	○	○	○/●●	Vider le collecteur de marc (un cycle de 2 cafés est en cours).
○/●	○	○	○	●	Vider le collecteur de marc + nettoyer le tiroir + vider le bac récolte-gouttes.
●	○	○	○	●	Vérifier le collecteur de marc absent ou mal positionné. Vérifier le tiroir de nettoyage absent ou mal positionné.
○	●	○	○	○	Réglage de la dureté de l'eau.
○	○/●	○	○	●	Remplir le réservoir d'eau. Vérifier le réservoir d'eau absent ou mal positionné.
○	○/●	○	○	○/●	Le cycle café a été interrompu par manque d'eau. Remplir le réservoir d'eau.
○	○	●	○	○	Réglage de la coupure automatique auto-off.
○	○	●	○	●	Programme de nettoyage demandé ou en cours.
○	○	○/●	○	●	Programme de nettoyage : préparation du cycle de nettoyage ou de rinçage.
○	○	○	●	○	Réglage de la température du café.
○	○	○	●	●	Programme de détartrage demandé ou en cours.
○	○	○	○/●	●	Programme de détartrage : préparation du cycle de détartrage ou de rinçage.
○	○/●	○	○/●	●	Cycle de rinçage du programme de détartrage : demande de vider le réservoir d'eau, de le rincer et de le remplir d'eau fraîche.
○	○	○/●	○/●	○	Demande rinçage long (environ 150 ml) voir page 8.
○	○	●	●	●	Rinçage long en cours.
○/●	○/●	○/●	○/●	○	Clignotement permanent : anomalie de fonctionnement.

○ : Témoin éteint
● : Témoin allumé
○/● : Témoin clignotant
○/●● : Témoin en double clignotement

Signaux d'avertissements

Vider le collecteur de marc de café, le bac récolte-gouttes et le tiroir à café

Remplir le réservoir d'eau

Clean Procéder au nettoyage

Calc Procéder au détartrage

Clean + **Calc** Procéder au rinçage long

Chère Cliente, cher Client,
Nous vous félicitons pour l'achat de cette Espresseria Automatic Krups. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.
Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au bistrot, quelque soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.
Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre Espresseria Automatic vous permettra d'obtenir une boisson contenant un maximum d'arômes, recouverte d'une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café.
Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.
Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torrefaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.
Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est froide.
Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre.

IMPORTANT: CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 3000 cycles par an) telles que :
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ni à l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
Ne laissez jamais tremper l'appareil, le fil ou la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage de l'appareil.
Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).
Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS pour votre appareil.
Toute erreur de branchement annule la garantie.
Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
L'emploi de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé.
Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous trappe d'entretien.
Faites attention à l'orientation de la buse Vapeur pour éviter tout risque de brûlure.
En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur, la garantie de votre appareil (voir document séparé) ne pourra être prise en compte.

Limites d'utilisation
Cette machine Espresso ne doit être utilisée que pour la préparation d'espressos ou de cafés, pour faire mousser le lait et chauffer des liquides. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les endommagements éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchements, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances.
Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.

Pour utilisation domestique seulement
La durée de la garantie dépend de la législation de votre pays avec un maximum de 3000 cycles par an. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et ne convient pas à une utilisation commerciale ou professionnelle. Toute

utilisation de cette machine dans un contexte autre que domestique n'est pas couvert par la garantie du fabricant.
La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore au non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure anormale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

F 088 Cartouche Claris - Aqua Filter System (non fournie) - **Fig. 28.**
XS 4000 KRUPS nettoyant liquide pour système Cappuccino (non fourni)- **Fig. 29.**
XS6000 Set Auto Capuccino (non fourni) - **Fig. 30.**
F 054 Poudre de détartrage (1 sachet fourni) - **Fig. 31.**
XS 3000 Tablette de 10 pastilles de nettoyage (2 pastilles fournies) - **Fig. 32.**

Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.

DESCRIPTIF

A Poignée / couvercle réservoir d'eau
B Réservoir d'eau
C Notice spéciale entretiens
D Tiroir à café
E Collecteur de marc de café
F Sorties café, poignée réglables en hauteur
G Grille et bac récolte-gouttes amovible
H Couvercle de réservoir café en grains

1 Réservoir café en grains
- **I** Bouton de réglage de la finesse de broyage
- **J** Broyeur à meule en métal
- **K** Goulotte pastille de nettoyage
- **L** Afficheur digital réglage des paramètres

M Grille repose-tasses

2 Bouton rotatif volume café
- **N** Touche vapeur
- **O** Touche et témoin lumineux “marche/arrêt”
- **P** Bouton rotatif volume café
- **Q** Témoin lumineux “vider le marc à café”et “vider le bac récolte-gouttes”
- **R** Témoin lumineux “remplir le réservoir d'eau”
- **S** Touche café fort
- **T** Touche café standard
- **U** Témoin lumineux “détartrer”
- **V** Témoin lumineux “nettoyer”
- **W** Touche “rinçage/entretiens”

X Buse vapeur
Y Flotteurs de niveau d'eau

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Mesure de la dureté de l'eau

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après avoir constaté un changement dans la dureté de l'eau, il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide du bâtonnet livré avec l'appareil ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Degré de dureté	0 Très douce	1 Douce	2 Moyennement dure	3 Dure	4 Très dure
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet.
Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau **- Fig. 1 et 2**.
Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser uniquement la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire.
Fig. 3 : Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois).
Installation de la cartouche dans la machine : visser la cartouche filtrante dans le fond du réservoir. **- Fig. 4**.
Placez un récipient sous la buse vapeur. Faire passer 300 ml d'eau en appuyant 1 fois sur la touche rinçage pendant plus de 3 secondes. Si vous le souhaitez vous pouvez renouveler l'opération.

■ La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les deux mois au minimum.
En cas d'utilisation de la cartouche Claris - Aqua Filter System, réglez la dureté de l'eau au niveau 0.

Réglages

Branchez l'appareil sur la prise secteur mais ne l'allumez pas.
Soulevez la grille repose-tasses en appuyant à l'arrière pour la faire basculer.
Appuyez simultanément sur les touches '**Service**' et **- Fig. 5**.
L'afficheur digital de réglage des paramètres se trouve sous la trappe d'entretien **- Fig. 6**.
Regardez bien verticalement au fond du hublot **- Fig. 7**.

Réglage de la dureté de l'eau

Les appareils sont préréglés en usine pour le niveau de dureté 3.

Le témoin réservoir d'eau s'allume.
Appuyez par impulsion sur la touche **- Fig. 8** le nombre de fois nécessaire pour sélectionner le niveau de la dureté de l'eau utilisée : 0 = très douce, 1 = douce, 2 = moyennement dure, 3 = dure, 4 = très dure.

Réglage de la température du café

Les appareils sont préréglés en usine sur le niveau 2

Appuyez sur la touche vapeur pour passer en réglage de température du café pour que : Le témoin lumineux '**calc**' s'allume.
Appuyez par impulsion sur la touche **- Fig. 8** le nombre de fois nécessaire pour régler la température du café souhaitée: 1, 2 ou 3.

Réglage du mécanisme de coupure automatique de l'alimentation électrique

Les appareils sont préréglés en usine sur 1 heure

Vous avez la possibilité d'éteindre votre machine après un nombre d'heures pré-programmé.
Appuyez sur la touche vapeur pour passer en réglage de coupure automatique pour que : Le témoin lumineux '**clean**' s'allume.
Appuyez par impulsion sur la touche **- Fig. 8** le nombre de fois nécessaire pour obtenir la durée souhaitée: 1 = 1 H, 2 = 2 H, 3 = 3 H, 4 = 4 H.

À chacune de ces étapes vous pouvez mémoriser les réglages en appuyant sur la touche si vous avez fini vos réglages (les 4 témoins clignotent 2 fois) ou poursuivre la procédure. La mémorisation de ces réglages reste en vigueur même en cas de panne d'alimentation électrique. A tout moment vous pouvez modifier ces réglages en répétant ces opérations.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau **- Fig. 9**.
Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle **- Fig. 10**.
Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains. Mettez le café **- Fig. 11**.
Refermez le couvercle du réservoir à café en grains.

Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, de lait ou de tout autre liquide. Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli, le témoin 'remplir réservoir' s'allume et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

NE JAMAIS METTRE DU CAFÉ MOULU DANS LE RÉSERVOIR À CAFÉ.
L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés est déconseillée pour cette machine. Ce type de grains peut endommager la machine.
Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir à café en grains. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie. Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.
Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.
Vérifiez la propreté de votre réservoir à eau.

Rinçage des circuits

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche **- Fig. 12**. Le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage et le cycle d'initialisation.

Rinçage du circuit café :
Mettez un récipient sous les buses café. Appuyez brièvement sur la touche '**Service**' **- Fig. 13** pour lancer un cycle de rinçage du circuit café, qui s'arrêtera automatiquement après environ 40 ml.

Rinçage du circuit vapeur :
Mettez un récipient sous la buse vapeur. Appuyez ensuite pendant 3 secondes sur la touche '**Service**' pour lancer un cycle de rinçage du circuit vapeur, qui s'arrêtera automatiquement après environ 300 ml.

Il est préférable de faire un ou plusieurs rinçages des 2 circuits après plusieurs jours sans utilisation.
À chaque fois que vous branchez votre appareil, la machine effectue un cycle d'initialisation.

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café a priori est fort et crémeux. Réglez le degré de finesse de broyage désiré en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage'. Vers la gauche la mouture est plus fine. Vers la droite la mouture est plus grosse.

LE RÉGLAGE NE DOIT ÊTRE VARIÉ QUE PENDANT LE BROYAGE.

Ne jamais forcer sur le bouton de réglage de la finesse de broyage

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

VOTRE APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UTILISER DU CAFÉ EN GRAINS.
Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une procédure de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent de la buse vapeur (auto-amorçage).
Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a un risque d'éclaboussures ou de brûlures.

Préparation d'un espresso

Branchez votre appareil, la machine effectue un cycle d'initialisation.
Appuyez sur le bouton ⏻ le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.
Le témoin ⏻ est fixe.
Mettez une tasse sous les sorties café **- Fig. 14**. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse.
Sélectionnez la touche ☕ pour obtenir un espresso corsé, ou la touche ☕ pour obtenir un espresso standard **- Fig. 15**.
Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau **- Fig. 16**.
Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit réappuyer sur une des touches ☕ ou ☕, soit tourner le bouton rotatif vers la position mini.

Préparation d'un café

La mouture est humidifiée avec un peu d'eau chaude après la phase de broyage. Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit. À partir d'une certaine quantité en tasse, nous vous conseillons pour obtenir un café plus fort - de diviser votre préparation en deux cycles. Par exemple 2 fois 70 ml pour une tasse de 140 ml.

NE PAS RETIRER LE RESERVOIR AVANT LA FIN DU CYCLE c'est-a-dire environ 15 secondes après la fin de l'écoulement du café).

Fonction 2 tasses

Votre appareil vous permet de préparer 2 tasses de café ou d'espresso. Veillez à ne pas enlever les tasses après le premier cycle. Vous avez préparé votre appareil. Le témoin ⏻ est fixe.
Mettez deux tasses sous les sorties café **- Fig. 17**. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de vos tasses.
Sélectionnez la touche ☕ ou ☕ selon votre choix, avec un double appui rapide. Le témoin ⏻ s'allume avec un double clignotement pour vous informer que vous avez demandé deux tasses de café.

L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

Si vous appuyez une première fois sur la touche ' ☕ ' et une deuxième fois sur la touche ' ☕ ' (ou inversement), le dernier appui n'est pas pris en compte.

PRÉPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un caffe latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

Appuyez sur la touche - **Fig. 18**.

Le témoin clignote pendant le préchauffage.

Une fois la phase de préchauffage achevée, le témoin reste fixe et vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche .

Appuyer de nouveau sur la touche pour arrêter le cycle.

ATTENTION, L'ARRÊT DU CYCLE N'EST PAS IMMÉDIAT.

Mousse de lait

Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Le lait cru ne permet pas d'obtenir des résultats optimums. Après avoir utilisé les fonctions vapeur, la buse peut être chaude, nous vous conseillons d'attendre quelques instants avant de la manipuler.

Faites plonger la buse vapeur dans le lait **- Fig. 19**.
Lancez la fonction vapeur comme expliqué dans le paragraphe ci-dessus.
Quand votre mousse de lait est suffisante... **- Fig. 20** ...réappuyez sur la touche pour arrêter le cycle.
Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche .Laissez la vapeur s'échapper au moins 10 secondes et réappuyez sur la touche pour stopper le processus.
La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la **- Fig. 21**. Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez-les à l'aide de l'aiguille fournie si nécessaire **- Fig. 22**. Ne pas laver la buse vapeur dans un lave-vaisselle.

Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obstruée, débouchez-la avec l'aiguille fournie. La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

Si le témoin s'allume, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.
Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café.
Retirez le tiroir à café.
Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider.

Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.

Le témoin reste allumé si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement ou s'il a été remis en place en moins de 4 secondes.
Lorsque le témoin est allumé ou clignote la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible.
Le collecteur de marc de café a une capacité de 9 cafés.

Rinçage des circuits : voir page 4

Programme de nettoyage - durée totale : 20 minutes environ

Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage l'appareil vous en avertit par l'allumage du témoin lumineux '**clean**'. Ce programme n'est accessible que lorsque l'appareil le demande (soit environ toutes les 300 préparations de café ou d'espresso).

Attention ! Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage de l'appareil quand il vous le signale. Bien suivre l'ordre des opérations.

Quand le voyant est allumé, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.
Lancez le programme de nettoyage en appuyant sur la touche '**Service**'. Les témoins '**clean**' et '' clignotent.
Enlevez et nettoyez le tiroir de nettoyage. Remettez-le en place **- Fig. 23**.
Videz et nettoyez le collecteur de marc de café puis remettez-le en place **- Fig. 24**. Le témoin '' s'éteint.
Retirez et videz le bac récolte-gouttes **- Fig. 25**.
Enlevez, remplissez et remettez le réservoir en place.
Placez sous les sorties café un récipient pouvant contenir au minimum 0.6 l **- Fig. 26**.
Ouvrez la trappe d'entretien et insérez une pastille de nettoyage KRUPS (XS3000) dans la goulotte de nettoyage **- Fig. 27**.
Appuyez sur la touche '**Service**' pour lancer le cycle de nettoyage.

1 - Cycle de nettoyage ± 10 mn
Le témoin ‘**clean**’ devient fixe. Le cycle de nettoyage va se dérouler de façon automatique. La pompe aspire l’eau par intermittence. La durée de cette opération est d’environ 10 minutes et le témoin ‘**clean**’ clignote à nouveau.

Videz votre récipient d’eau usagée et remettez-le sous les sorties café.
Appuyez à nouveau sur la touche ‘**Service**’ pour lancer un premier cycle de rinçage.

2 - Premier rinçage ± 5 mn
Le témoin ‘**clean**’ redevient fixe. Le programme se poursuit. Un premier cycle de rinçage va se dérouler de façon automatique. Il permet de rincer l’appareil et d’éliminer les restes de nettoyant. Ce premier cycle de rinçage dure environ 5 minutes quand il est achevé, le témoin ‘**clean**’ clignote à nouveau.

Videz votre récipient d’eau usagée et remettez-le sous les sorties café.
Appuyez à nouveau sur la touche ‘**Service**’ pour lancer un deuxième cyle de rinçage.

3 - Deuxième rinçage ± 5 mn
Le témoin ‘**clean**’ redevient fixe. Un deuxième cycle de rinçage va se dérouler de façon automatique. Ce deuxième cycle de rinçage dure environ 5 minutes. Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, le témoin ‘**clean**’ s’éteint.

Enlevez et videz votre récipient d’eau usagée.
Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place.
Remplissez votre réservoir d’eau.
Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

■
Si au démarrage du programme il n’y a pas assez d’eau dans le réservoir, vous en serez averti par l’allumage du témoin ‘ ’. Ajoutez la quantité convenable d’eau dans le réservoir et le nettoyage se poursuit automatiquement.
Si vous débranchez votre appareil pendant le nettoyage ou en cas de panne d’alimentation électrique, le programme de nettoyage doit être relancé depuis le début. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d’eau. Dans ce cas, une autre pastille de nettoyage est nécessaire. Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour éviter tout risque d’intoxication.
Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

N’utilisez que des pastilles de nettoyage KRUPS (XS3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l’utilisation de pastilles d’autres marques.
Vous pouvez obtenir des pastilles de nettoyage auprès du Service Après-Vente KRUPS.

Programme de détartrage - durée totale : 22 minutes environ

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l’eau utilisée. Lorsqu’il est nécessaire de procéder à un détartrage, l’appareil vous en avertit automatiquement par l’allumage du témoin ‘**calc**’.
Ce programme n'est accessible que lorsque l'appareil le demande.

Attention ! Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d’effectuer le cycle de détartrage de l’appareil quand il vous le signale. Bien suivre l’ordre des opérations. Quand le voyant est allumé, vous pouvez continuer à utiliser l’appareil mais il est conseillé d’exécuter le programme le plus vite possible.

Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de veillez à la retirer avant l’opération de détartrage.

Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu’il est en marbre, en pierre ou en bois.

Lancez le programme de détartrage en appuyant sur la touche ‘**Service**’. Les témoins ‘**calc**’ et ‘ ’ clignotent.
Enlevez et nettoyez le bac récolte-gouttes.
Placez un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l d’eau sous les sorties café ainsi que sous la buse vapeur.
Videz le réservoir et remplissez-le avec de l’eau tiède jusqu’au trait ‘calc’
Faites dissoudre un sachet de détartrant **Krups** (40 g) **F054**.

Utilisez uniquement des produits de détartrage KRUPS. Les produits de détartrage sont disponibles dans les centres de Service Après-Vente KRUPS.
Aucune responsabilité ne saurait être engagée dans le cas d’un dommage de l’appareil par l’utilisation d’autres produits.

Replacez le réservoir à eau. Le témoin ‘ ’ s’éteint et le témoin 'calc' devient fixe.
Appuyez sur la touche ‘**Service**’ après avoir effectué toutes ces opérations.

1 - Cycle de détartrage ± 10 mn
Le témoin ‘**calc**’ devient fixe. Le cycle de détartrage est démarré et va se dérouler de façon automatique. La pompe aspire l’eau par intermittence et sort par les buses sorties café puis par la buse vapeur. La durée de cette opération est d’environ 10 minutes.

Lorsque le cycle est achevé, les témoins ‘ ’ et ‘**calc**’ clignotent.

2 - Premier rinçage ± 6 mn
Un premier rinçage est nécessaire pour éliminer les restes de détartrant. Ce cycle se déroule de façon automatique. Sa durée est d’environ 6 minutes.

Videz votre récipient plein d’eau usagée.
Videz le bac récolte gouttes et remettez-le en place ainsi que votre récipient comme précédemment.

Videz, nettoyez et rincez le réservoir d'eau puis remplissez-le à nouveau jusqu'au niveau "Maxi".
Replacez votre réservoir d'eau. Le témoin '**calc**' clignote et le témoin ' ' s'éteint.
Appuyez sur la touche '**Service**', le témoin '**calc**' redevient fixe. Le cycle automatique va durer 6 minutes.

3 - Deuxième rinçage
À la fin du premier rinçage le témoin '**calc**' clignote. Un deuxième cycle automatique va durer 6 minutes.

Enlevez votre récipient d'eau usagée et le bac récolte-gouttes et remettez-les en place.
Appuyez à nouveau sur la touche '**Service**', le témoin '**calc**' redevient fixe.
Un deuxième cycle automatique va durer 6 minutes.
Lorsque le deuxième rinçage est terminé, le témoin '**calc**' s'éteint.
Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place.
Videz et remplissez votre réservoir d'eau.

Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

■
S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, vous en serez averti par l'allumage du témoin ' '. Ajoutez la quantité convenable dans le réservoir et le détartrage se poursuit automatiquement.
Si une coupure de courant se produit durant le cycle, il faudra le relancer entièrement.

Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour cause de risque d'intoxication. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

Programme de rinçage long

Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un rinçage long, l'appareil vous en avertit par le clignotement des témoins lumineux '**clean**' et '**calc**'.
Enlevez, remplissez et remettez le réservoir en place.
Placer un récipient pouvant contenir au minimum 0,15 l sous les sorties café et la buse vapeur.
Lancez le programme de rinçage long en appuyant sur la touche '**Service**'. Les témoins '**clean**' et '**calc**' deviennent fixes.
Lorsque le rinçage long est terminé, les témoins '**clean**' et '**calc**' s'éteignent.

TRANSPORT DE L'APPAREIL

Conservez et utilisez l'emballage original pour transporter l'appareil.

En cas de chute de l'appareil hors emballage, il est souhaitable de le ramener dans un centre agréé pour éviter tout risque d'incendie ou de problèmes électriques.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche ⓘ.	Vérifiez que la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.
De l'eau ou de la vapeur sort anormalement de la buse vapeur.	Dans le cas de fonctionnements répétés, quelques gouttes peuvent s'écouler par la buse vapeur.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Changez le réglage de la température café. Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci s'écoule correctement. Evitez d'utiliser du café huileux, caramélisés ou aromatisé. Diminuez le volume de café sélectionné au moyen du bouton rotatif. Sélectionnez la touche . Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.

Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé). Changer la cartouche Claris Aqua Filter System (respectez la procédure d'installation page 3). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
La vapeur ne sort pas par la buse.	Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil : Vérifiez que la buse vapeur est bien connectée sur son embout. Vérifiez que la buse vapeur n'est pas bouchée (si besoin nettoyer la buse vapeur et débouchez la avec l'aiguille fournie). Vider le réservoir et enlever la cartouche Claris. Remplir le réservoir avec de l'eau minérale forte en calcium (> 100 mg/l) et faire successivement des cycles de vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Une fois le jet de vapeur continu obtenu, vous pouvez utiliser à nouveau le type d'eau que vous souhaitez.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	Débouchez avec l'aiguille fournie le petit orifice d'entrée d'air en partie supérieure de la buse si nécessaire. Utilisez un récipient froid et du lait récemment ouvert. Changez éventuellement de type de lait (UHT ou pasteurisé).
La mousse de lait est trop grossière.	Vérifiez le bon emboîtement des 2 extrémités du petit tube inox dans la partie souple de la buse vapeur.
L'accessoire Auto-Cappuccino n'aspire pas le lait (accessoire vendu séparément).	Vérifiez que le tuyau plongeant dans le lait n'est pas bouché. Vérifiez que le tube souple soit non vrillé et bien emboîté dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil, débouchez l'orifice de sortie de l'accessoire Auto-Cappuccino.
Le programme de nettoyage ou de détartrage refuse de démarrer.	Ces programmes ne sont possibles que lorsque l'appareil le demande (témoin '**clean**' ou '**calc**' allumé).
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le voyant « » reste allumé.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir sur l'appareil. Vérifiez que le flotteur dans le fond du réservoir se déplace librement. Rincez le réservoir et si nécessaire détartrez-le.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le voyant « » reste allumé.	Enlevez le collecteur, assurez-vous qu'il est bien vide, attendez 6 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le tiroir de nettoyage est correctement enfoncé.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes a débordé : videz-le et nettoyez le tiroir de nettoyage. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Ne pas enlever le réservoir avant la fin du cycle.
Les 4 témoins rouges clignotent en permanence.	Débranchez l'appareil, retirez la cartouche Claris, attendez 20 secondes, puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, relevez le chiffre qui apparaît dans l'afficheur, sous la grille repose-tasses et contactez le Service Consommateurs Krups.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre Espresseria Automatic :

Cappuccino
Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

Caffe Latte
Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.
Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8° C).
Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

Café Crème
Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Café corretto*
Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.
Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.
L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet. Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso. L'imagination est illimitée.

Liqueur au café*
Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.
Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

Café glacé à l'italienne
4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.
Mélangez l'espresso froid avec du lait.
Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

Café à la frisonne*
Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

Espresso flambé*
2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.
Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Espresso Parfait*
2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.
Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
Versez le tout dans des coupes ou des verres.
Mettez les coupes dans le congélateur.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)